

PER CONDIVIDERE

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO Chf 15
burro montato al limone e focaccia alla plancia

FRITTO DI MARE Chf 13
crocchetta di gamberi, acciughe ripiene alla ligure, delizia al salmone

OSTRICHE BELON 00 (al pezzo) Chf 6

SELEZIONE SPECIALE DI SALUMI Chf 28

SELEZIONE FORMAGGI Chf 28

MENÙ DEGUSTAZIONE (6 portate)	Chf 110
Accompagnamento vini	Chf 40

ANTIPASTI

TONNO ROSSO
arancio, Martini dry

Chf 25

POLPO ARROSTO
salsa di pesce leggermente piccante, scalogni al caffè,
patate e crema di San Sté

Chf 26

CARPACCIO DI RICCIOLA HIRAMASA
marinata al mirin, edamame e foglie di pepe di Sichuan

Chf 26

PANZANELLA
di segale all'aceto di sesamo. stracciatella di burrata, funghi shiitake

Chf 22

PRIMI PIATTI

PANSOTTI E CONCHIGLIE Chf 28
ripieni di preboggion, brodo ristretto di conchiglie,
cime di rapa e maggiorana

SPAGHETTO AFFUMICATO Chf 26
trafilato all'oro, salsa di segale, polpa e corallo di gambero rosso

FREGOLA MEDITERRANEA Chf 24
con crostacei e pescato, crema di burrata e limone

VEGETARIANO DI MARE Chf 22
gnocchetti alle alghe, lattuga di mare,
sabbia di pane alle olive taggiasche, caviale di limone

ZUPPETTA DI PESCE Chf 26
cotta al forno in crosta di Carasau, cous cous alle verdure
e pescato del giorno

SECONDI PIATTI

SALMONE COHO Chf 34
in olio cottura, la sua pelle croccante,
crumble salato al pompelmo, barba di frate

BACCALÀ CROCCANTE Chf 26
fritto in tempura, tapenade di olive e maionese all'ibisco e wasabi

GLACIER 51 Chf 32
filetto di moro oceanico, cagliata di latte, cous cous nero

MAIALINO DA LATTE 48 ORE Chf 32
il suo sugo di cottura e grue di cacao,
testina con cipolle di Tropea in agrodolce, millefoglie di patate

IL MEGLIO DEL PESCATO DEL MERCATO (una persona) Chf 38
alla plancia, al forno al sale o alla ligure, caviale del Centa, (due persone) Chf 80
battuto di pomodoro alle erbe e contorno di stagione

DESSERT

TARTE TA10 di mele ruggine, gelato alla vaniglia	Chf 10
RUM, FAVA TONKA E CAFFÉ in tre consistenze	Chf 14
MOUSSE AL CIOCCOLATO pepe di Cayenna, anacardi caramellati	Chf 12
TARTELLETTA PERE E CIOCCOLATO	Chf 12
GELATO selezione giornaliera	Chf 12

VINI IN ABBINAMENTO

Saracco Moscato 0.375 DOCG 30,00 / 6,00 🍷
Ben Rye Donnafugata 0.375 DOCG 75,00 / 12,00 🍷
Sutto Passito Di Manzoni Bianco "Ultimo" IGT 35,00 / 7,00 🍷
Tommasi Recioto Della Valpolicella "Fiorato" 50,00 / 11,00 🍷
Maculan Torcolato 0.375 DOC 60,00 / 11,00 🍷



ALLERGENI

**I nostri piatti contengono uno o più allergeni elencati di seguito.
Il nostro personale è formato a informarvi sul contenuto.**

1. Cereali contenenti glutine grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei gamberi, gamberetti, aragoste, astici, scampi, granchi
3. Uova e prodotti a base di uova maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati
4. Pesce e derivati inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
6. Soia e derivati latte, tofu, spaghetti, etc.
7. Latte e prodotti a base di latte yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
8. Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci, anacardi
9. Sedano e prodotti a base di sedano sedano da coste o gambi, sedano, sedimenti di sedano, sedano, foglie di sedano, succo di sedano, polvere di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape semi di senape, polpa di senape, senape, olio di senape, germogli di senape, foglie di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo semi di sesamo, farina di sesamo, pasta di sesamo, olio di sesamo, burro di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
13. Lupini e prodotti a base di lupini farina di lupino, proteina di lupino, concentrato di lupino, isolamento di lupino, germogli di erba medica
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi ostrica, patella, tellina e vongola canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, murice, etc.

Provenienza pesce: FAO 27, FAO 37, FAO 67, FAO 77, FAO 57, FAO 71.

In base alla reperibilità alcuni prodotti possono essere congelati a bordo.

Provenienza carne: Svizzera, Italia, Nuova Zelanda, Inghilterra, Stati Uniti.